

MENUS GRUPOS 2024



 varaorigen

C/ Mayor 65, Griñón

 91 814 00 60

 621 192 601

¿Lo mejor de la vida?
¡¡ Disfrutarla juntos !!



MENÚ
PICOTEO

RACIONES
SELECCIONAR CINCO

Tortilla de patatas con cebolla
Chipirones fritos con mahonesa de lima y kimchi
Ensaladilla rusa con gambas
Patatas bravas estilo V.O
Arroz V.O (Pollo, secreto, chipirones y trigueros)
Empanadas de ternera y pollo
Huevos fritos con patatas, jamón ibérico y trufa negra
Setas de cardo empanadas con alioli
Tomate de temporada con ventresaca y AOVE
Torreznos confitados y fritos con patatas revolconas
Croquetas de la abuela Mercedes (jamón ibérico)
Corazones de alcachofa confitadas con jamón ibérico
Mollejas de cordero al ajillo con espárragos trigueros + 2€

35€

PAX. IVA INCLUIDO

BEBIDAS, CAFÉ Y POSTRE INCLUIDO

VARA ORIGEN

CASA DE COMIDAS
DESDE 1961

MENÚ

ENTRADAS + PRINCIPAL

ENTRADAS

SELECCIONAR TRES

Ensaladilla rusa con gambas

Burrata con tartar de atún y pistachos +2€

Croquetas cremosas de la abuela Mercedes (J.Ibérico)

Gratén de trigueros a la plancha con holandesa y huevo 65°

Langostinos crujientes con curry y mahonesa picante +2€

Huevos fritos con patatas, jamón ibérico y trufa negra

Torreznos confitados y fritos con patatas revolconas

Corazones de alcachofa confitadas con jamón ibérico

Pulpo picantón con huevos fritos y patatas +2€

Ensalada de canónigos con rollitos de mango y foie

PRINCIPAL

SELECCIONAR UNO

Medallón de carrillera de ternera con risotto de boletus y trufa

Cachopo de ternera con jamón ibérico y emmental

Lasaña de rabo de toro con bechamel de su estofado

Pluma 100% ibérica con patatas fritas +4€

Paletilla de cordero lechal con patatas asadas +7€

Entrecot de vaca vieja 20 días de maduración con patatas +6€

Tartar de salmón marinado con crema de aguacate y arroz

Corvina salvaje al horno con bilbaína y miga de patata +2€

Merluza rellena de changurro con crema de carabineros +5€

40€

PAX. IVA INCLUIDO

BEBIDAS, CAFÉ Y POSTRE INCLUIDO

VARA ORIGEN

CASA DE COMIDAS
DESDE 1961

MENÚ

CUATRO PLATOS

PRIMERO

Gyozas de langostinos con crema de marisco
Alcachofa a la plancha con mouse de foie y parmentier de trufa
Pastel de setas y gambas cristal con salsa de nata caliente
Tosta de arroz crujiente con salmón ahumado y aguacate

SEGUNDO

Roll de corvina y calabacín con milhoja de patata
Brocheta de salmón, gambón y cherry con quinoa de vegetales
Rollito de pez espada con bechamel de marisco y chips
Crepe de espinacas con brandada de bacalao y tomates secos

TERCERO

Solomillo ibérico relleno de paté con boletus y reducción de P.X
Entrecot de vaca vieja café de Paris con patatas fritas +5€
Medallón de carrillera de ternera con risotto de boletus y trufa
Canelón crujiente de cordero lechal con compota de zanahoria

POSTRES DE NUESTRO OBRADOR

CAFÉ Y BEBIDAS INCLUIDAS

55€

PAX. IVA INCLUIDO

VARA ORIGEN

CASA DE COMIDAS
DESDE 1961

CARACTERISTICAS

DE CADA UNO DE LOS MENUS

MENÚ PICOTEO 35€

Mínimo de 10 comensales - Duración servicio 1.15h aprox.

- Seleccionar 5 referencias de las trece raciones ofrecidas (variedad)
- Serviremos 1 ración por cada cuatro comensales de cada una de las referencias seleccionadas anteriormente (cantidad)
- Referencia extra 4€ por comensal

MENÚ RACIONES + PRINCIPAL 40€

Mínimo de 10 comensales - Duración servicio 1,5h aprox.

- Seleccionar 3 referencias de las ocho raciones ofrecidas (variedad)
- Serviremos 1 ración por cada cuatro comensales de cada una de las referencias seleccionadas anteriormente (cantidad) más postre
- Pre-seleccionar 2 carnes y 1 pescado y el día del evento preguntaremos a cada invitado por su elección (eventos más 25 pax - 1 carne y 1 pescado)

MENÚ CUATRO PLATOS 50€

Mínimo de 20 comensales - Duración servicio 2h aprox.

- Pre-seleccionar 2 referencias de cada pase; 2 Primero, 2 segundos, 2 terceros (variedad)
- Serviremos 1 primero, 1 segundo y 1 tercer plato por comensal (cantidad) más postre
- Especificar con antelación la elección de cada invitado entre las dos alternativas pre-seleccionadas).

TODOS LOS MENÚS INCLUYEN

BEBIDA LIMITADA* durante el tiempo de servicio de comida estimando 1,5/2/2,5h respectivamente

Postre de nuestro obrador y café o infusión

*Vinos D.O Rueda y D.O Ribera Del Duero - Máximo 1 botella cada 2 personas

*Cerveza y refrescos - Máximo 2 consumiciones por persona

CONDICIONES

ACEPTADAS EN EL MOMENTO DE LA FORMALIZACIÓN DEL EVENTO

1. Para formalizar la reserva del evento es imprescindible el anticipo de 150€ en concepto de señal
2. Para liquidaciones en efectivo o tarjeta de crédito, podrá ejecutarse el pago el mismo día del evento. Para liquidaciones mediante transferencia bancaria ha de cursarse la orden 5 días antes
3. La confirmación de comensales y la selección de platos ha de facilitarse con 5 días de antelación. Aceptamos variaciones de comensales hasta con 72 horas de antelación.

VARA ORIGEN

CASA DE COMIDAS
DESDE 1961